

Luigi Pomata

Antipasti

La nostra Parmigiana di melanzane sfogliate agli affumicati di mare con riduzione di pomodoro, mozzarella, polvere di melanzana e pesto di basilico	€ 18,00
Era una cozza gratinata cozze, datterino appassito, capperi all'olio, pane croccante alle erbe, buccia di limone e spuma di cavolfiore	€ 18,00
✓ Pizzaiola croccante di carasau con verdure infornate, stracchino di capra, capperi, olive croccanti, pesto di basilico e crema di verdure	€ 15,00
Seppie & Calamari cotti a bassa temperatura, il loro fondo al gin, fagiolini di Terraseo, pane nero e scalogni al vino rosso	€ 19,00
Il Nostro fritto di pesce tra Italia e Giappone con verdure, filetti di pesce, gamberi e la nostra maionese al wasabi	€ 22,00
La scatoletta della nostra riserva di Tonno all'olio accompagnata da pomodorini	€ 25,00
La scatoletta della nostra riserva di Ventresca all'olio accompagnata da pomodorini	€ 30,00
La scatoletta della nostra riserva di Tarantello all'olio accompagnata da pomodorini	€ 35,00

Antipasti Crudi

Girotonno, 7 tagli di Tonno Rosso in varie declinazioni:

Carpaccio e salsa all'acqua di mare - Tartara con spuma di mozzarella, capperi e uova di pesce - Diaframma in crosta alle erbe e crema di kefir - Reale in crosta di pepe limonato e salsa agli agrumi - Carpaccio di ventresca, gelatina al martini dry e salsa all'arancio - Testa in cassetta con mayo al wasabi- Tarantello e pompia	€ 33,00
Battuto di gambero imperiale, uovo Bio cotto a bassa temperatura e tartufo di Laconi	€ 24,00
Tartara di Tonno Rosso battuta a coltello, spuma di mozzarella, capperi croccanti e uova di pesce	€ 22,00
Carpaccio di Pesce Bianco marinato in acqua di pomodoro, panna acida, radicchio tardivo e salsa al melograno	€ 20,00

Primi

Bottoni di pasta fresca ripieni di stracotto di manzetta, crema di ricotta, coste, gel di pera e sugo d'arrosto	€ 18,00
Riso Carnaroli dell'Oristanese con cavolo viola, mela verde, fonduta di formaggio d'asina, bottarga di tonno (15 minuti)	€ 22,00
Tagliolini di pasta fresca con la crudaiola di Gamberi Rossi, uova di pesce, pomodorino infornato, basilico, limone e tartufo	€ 24,00
Linguine alla "Nicolo" in carta dal 1973 con la Nostra Riserva di Tonno all'olio, capperi Selargini, olive, Gran Campidano e buccia di limone	€ 20,00
Spaghetti di pasta all'uovo affumicati, cacio, pepi, crema di ricci e polvere di prezzemolo	€ 22,00
✓ Chiocciola di raviolo alla Carlofortina farcito di patate e fagiolini, pesto di basilico, salsa di pomodoro e Gran Campidano	€ 16,00

✓ Piatto Vegetariano

Il prezzo di una mezza porzione è ridotto del 35% rispetto al prezzo di una porzione intera. Coperto, Pane di nostra produzione, Acqua microfiltrata inclusi nel prezzo. Servizio 8%

Tutte le pietanze elencate nel menu possono contenere tracce di: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta con guscio, sedano, semi di sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa, solfiti, senape.

- In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio il libro degli allergeni -

Su disposizione del Ministero della Salute "Regolamento CE n. 853/2004" tutto il pesce servito è abbattuto da -20°C a -197°C. In assenza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti surgelati.

Secondi

Ventresca di tonno rosso in crosta di pane al prosciutto, bietoline ripassate crema di erbe aromatizzate al wasabi	€ 28,00
Filetto di Tonno Rosso con scaloppa di foie gras, melanzane al limone e salsa al cannonau	€ 32,00
Zuppetta di pesce misto sfilettato in crosta di pane carasau, con taboulè di Cous Cous, filetti di pesce, cozze, gamberi, verdure e buccia di limone	€ 30,00
Costoletta di Rombo arrostito al timo, crema e chutney di zucca, caprino e caffè	€ 28,00
Baccalà al vapore di camomilla, carciofi, crema di mandorle, cipolline agrodolci e fondo di verdure	€ 28,00
Coniglio da allevamento bio disossato, farcito di gambero rosso in manto di lardo, il suo sugo d'arrosto al ginepro, funghi e sandwich di fegatini	€ 26,00
Filetto di Manzo Sardo lisciato all'olio, il suo fondo di cottura e crema di patate all'antica	€ 28,00
Maiolino Brado da latte cotto 48 ore a 68° con millefoglie di patate, il suo sugo d'arrosto, grue di cacao	€ 26,00

Dessert & Formaggi

"La Giostra" al cioccolato (Omaggio ad "Alinea" Chicago) con mousse ai vari cioccolati, creme e salse, pane croccante e zuccherini per due persone impiattato al Tavolo	€ 35,00
Miele & Limone savarin all'olio d'oliva, semifreddo al limone, alveare croccante di miele, lemon curd e gelato allo zafferano	€ 12,00
Caco crema di caco, mousse affumicata al cioccolato bianco, terra di castagne, gel al rhum e gelato al muscovado	€ 12,00
Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti rossi e gelato al pistacchio (10 minuti)	€ 12,00
Cannoli di pasta fillo farciti con spuma di ricotta di pecora, le salsine in abbinamento e gelato al fior di latte	€ 12,00
Il nostro Birramisù con crema al caffè-birra, spuma di mascarpone, cialda al cacao e gelato al cioccolato	€ 12,00
Composizione di frutta fresca con centrifugato di fragole e gelato al limone	€ 10,00
Gelato di nostra produzione: (la Pallina) Pistacchio, Cioccolato, Fior di latte, Caramello salato e Limone	€ 3,00
Il Nostro sorbetto al limone	€ 6,00
Selezione di formaggi con le marmellate in abbinamento	€ 15,00

La mia è una cucina contemporanea che guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini, valorizzando i prodotti del territorio